



Demi-journées découvertes : Éveil au goût : des clés pour communiquer sur les fruits des vergers hautes tiges.

En collaboration avec le groupe de travail "Recettes & découvertes" de Diversifruits, **le projet Wal4fruits vous propose des demi-journées découvertes destinées aux porteurs de projet ou aux acteurs économiques actifs** dans la filière hautes tiges souhaitant s'initier à **l'étude du goût** (rencontre des goûts entre fruits & plantes, découverte de l'outil des roues des goûts, étude de l'évolution des goûts au travers du processus de transformation de séchage). Objectif : vous permettre d'intégrer ces connaissances et concepts dans la récolte et la transformation de vos fruits.

Le groupe de travail "Recettes & découvertes" de Diversifruits est né de l'envie de sensibiliser et sauvegarder le patrimoine fruitier wallon au travers de l'histoire et du goût. Au fil du travail mené, une évidence est apparue : l'importance de retisser les liens entre plaisir de manger - goût - qualité des aliments – alimentation – pratique cultural. Avec une question : est-il possible de sensibiliser à la qualité des fruits au travers de l'éducation au goût ?



Formations organisées par le projet Wal4fruits et ses partenaires



Programme détaillé

Les après-midis découvertes « à la carte » :

****Dimanche 21/04/2024***

Fruits des vergers & plantes sauvages : quelles associations de proximité pour sublimer nos produits ?

Avec Lucille Quaetaert, professeur au CEFOR de « Découverte des plantes sauvages comestibles ». Balade suivie de mises en pratique et dégustations.

De 13h30 à 17h à Omezée (Philippeville).

****Dimanche 18/08/2024***

Découverte du concept des roues des goûts via l'initiation à la roue du miel.

Avec Fabrice de Bellefroid, arboriculteur et apiculteur. Principes théorique suivi de mise en pratique avec dégustation de miel.

De 13h30 à 17h à Othée (Awans).

****Mercredi 04/12/2024***

Le séchage de fruits

Avec Estelle Carton et Paula Defresne, productrices & formatrices de fruits hautes tiges.

Principes théoriques suivi de mise en pratique avec la découverte de variétés et la dégustation de produits crus, cuits et séchés.

De 13h30 à 17h00 à Bleid (Virton).

PAF : 10€/après-midi

Réservation via [formulaire en ligne](#).

Le compte et la communication à utiliser pour verser votre participation vous seront indiqués dans le mail de confirmation de votre inscription.

Informations et renseignements auprès de info@diversifruits.be